

Chers amis,

De retour de Bordeaux où la dégustation des primeurs 2005 s'est déroulée du 3 au 6 avril, j'ai le plaisir de vous faire part de mes commentaires et impressions sur ce nouveau millésime. Pour résumer un peu, les conditions climatiques 2005 ont particulièrement été marquées par la sécheresse. En effet, nul ne se souvient d'une sécheresse comparable sur une aussi longue période. Les 12 mois précédant la récolte ne totalisent que 400 mm de pluie au lieu des 925 habituellement. Lors de la dégustation des primeurs 2004 l'année passée, il a plu toute la semaine au grand bonheur des vignerons qui annonçaient déjà un manque d'eau important ! La vigne a donc utilisé toute l'étendue de son système racinaire pour assurer son alimentation. Les températures ont le plus souvent été supérieures aux normales sans toutefois atteindre la canicule de 2003.

La maturité.

Après une belle floraison début juin, l'été excessivement sec a engendré un arrêt de croissance précoce, signe de nombreux grands millésimes. La sécheresse a eu 2 conséquences :

- un faible grossissement des baies
- une concentration du raisin, très prometteuses pour la qualité.

Les vendanges se sont déroulées fin septembre pour les cabernets et début Octobre pour les merlots.

1er jour de dégustation des Margaux au Château Brane Cantenac

Château Cantenac Brown

Le nez est fruité, de belles notes de fruits et d'épices apparaissent. En bouche le vin est ample, un joli grillé quelques notes florales et une acidité très fraîche. Finale toute en finesse.

Château Brane Cantenac

Le nez est réglisse, bien ouvert. En bouche, la matière généreuse et onctueuse offre des arômes de fruits, de caramel avec une pointe d'amertume très agréable. La fin de bouche est fraîche et longue. Vin séduisant et à mettre en cave.

Château Dauzac

Nez très intense, avec un boisé assez présent. En bouche on retrouve des tannins marqués, un peu rude. La matière est puissante et la finale grillée et astringente. Doit se fondre quelques années impérativement.

Château Angludet

Le nez est complètement fermé. La bouche est dure, le fruit peu présent et les tannins rêches.

Château Du Tertre

Le nez évoque le terroir. La bouche, plutôt alcoolisée, accompagnée de fruit à l'eau de vie, de pruneaux et aux notes de torréfaction. La finale est puissante mais on regrette un manque d'acidité.

Château Giscours

Le vin est choquant au premier regard avec une robe très noire. Le nez est discret. En bouche, le vin est bien fruité mais très nerveux. Puis, en milieu de bouche, le fruit apparaît onctueux,

les notes de cassis et de mures sont délicieuses. Les tannins sont charpentés et la finale est longue avec une sensation de fraîcheur agréable.

Château Durfort Vivens

Le nez est bien ouvert, cassis et groseille dominant. La bouche est fruité, une pointe végétale de notes herbacées. Le vin est gras et la finale intéressante. A suivre.

Château Ferrière

Le nez est dominé par l'alcool. La bouche est peu fruité et surtout sécharde. Une finale d'alcool et de boisé peu plaisante. Manque beaucoup de matière.

Château Labégorce

Le nez paraît évolué. La bouche est ample, bien fruité et les tannins sont soyeux. La finale est un peu boisé mais justifiée vu la puissance du vin.

Château Lascombes

Le nez est particulier. La bouche fruitée. On retrouve des notes grillées, de brioche mais une finale métallique ? Échantillon peu convaincant.

Château Malescot

Le nez est lacté. La bouche est plutôt sèche les tannins grossiers et la finale austère. Aucune élégance.

Château Marquis d'Alesme

Le nez est ouvert mais très végétale. La bouche offre un fruit discret et des tannins présents. La finale est courte.

Château Monbrison

Le nez est fin et grillé. La matière en bouche est généreuse. Le vin à un bon fruit et les notes grillées qui l'accompagne sont superbes ce vin possède un bel équilibre et sa finale est très fraîche. Belle valeur.

Château Prieuré Lichine

La bouche est bien parfumée, le fruité est présent. Les tannins sont marqués, le boisé agréable. Il manque cependant un peu d'acidité. La finale est un peu « molle ».

Château Rauzan Ségla

Le nez est très fin, légèrement grillé. Le vin en bouche est fruité a souhait. Cassis, mûres, fraises des bois... les tannins sont charpentés et l'acidité fraîche. La finale est longue et délicate. Superbe !

Château Rauzan Gassies

Le nez est très ouvert. La bouche offre un fruité puissant et ample. Les tannins sont marqués et la longueur interminable. Je me souviens d'avoir eu le même jugement avec le millésime 2000. A retenir.

Château Siran

Habituellement, je ne trouve pas de grande émotion chez Siran. Mais cet échantillon a convaincu par la finesse du vin. Le fruit en bouche est superbe, très soyeux. Les tannins sont fondus et une fraîcheur immédiate envahi le palais. La finale envoûtante. Recommandé.

Château Palmer

Le nez est très fin. En bouche, les arômes de mures et de cassis sont doux et puissant. La rondeur des tannins et le boisé discret est équilibré. Beaucoup de charme et d'élégance pour ce millésime, la finale longue et aérienne sont surprenante. Un tout grand palmer.

Dégustation Pauillac et Saint Julien au Château Haut Bages Libéral

Château Haut Batailley

Le nez parfumé, épicé. En bouche, des jolies notes de fruits rouges apparaissent. La fraise domine. Les tannins sont charpentés, et la finale grillée délicatement apporte un soutien de belle longueur.

Château Clerc Million

Le nez est fermé. La bouche est très cassis, notes minérales, les tannins sont un peu souple. L'acidité est correcte mais le vin manque un peu de profondeur. La finale est moyenne.

Château d'Armailhac

Le nez est sympa, bien fruité. La bouche est franche fruité et avec de belles notes florales. On retrouve aussi une de la minéralité. La finale est longue et les tannins friands. Prometteur.

Château Croizet Bages

Le nez est dominé par les poivrons. On retrouve ces arômes en bouche avec des notes de pain grillées et de réglisse. L'ensemble est équilibré et de bonne longueur.

Château Grand Puy Ducasse

Le nez est fermé. La bouche est un peu sèche, des notes de cassis et de violette avec de beaux tannins emmènent le vin sur une finale longue et puissante.

Château Haut Bages Libéral

Le nez évoque les fruits rouges et les fleurs blanches. En bouche, le vin offre un fruit généreux. Les tannins sont fondus. On a une nervosité due à une belle acidité, apporte de la fraîcheur au vin. Valeur sûre.

Château Lynch Bages

Le nez est fermé. L'attaque en bouche est ronde. Les petits fruits rouges envahissent le palais. Le boisé est discret, l'acidité relève l'ensemble sur une finale longue et gourmande. On serait tenté de le boire à présent...

Château Pichon Baron de Longueville

Le nez est bien ouvert. La prise en bouche explosive ! Les fruits rouges sont fantastiques. Les tannins bien fondus, et une pointe mentholée en fin de bouche très agréable. Sa longueur est impressionnante. Un formidable vin.

Château Pichon Comtesse de Lalande (dégusté au château)

L'attaque est superbe. Le fruité est très friand, on croque les fruits ! Le milieu de bouche est épicé et floral. Violette aubépine. Et l'ensemble bien mur est emmené sur une finale longue et juteuse. C'est extraordinaire.

La Réserve de la Comtesse

Second vin du précédent. L'assemblage comporte 50% du premier vin. Le vin en bouche est dominé par des notes de poivrons. Puis, on retrouve quelques notes de prunes et de fraise. Les tannins sont fondus la rondeur sans excès. Belle finale fumé et minérale.

Château Beychevelle

Nez classique, fermé. La matière en bouche est bien présente. De doux arômes de fruits murs et aux notes grillées s'ajoute avec une belle acidité salivante. Le caractère assez souple de l'ensemble me semble prédire une consommation immédiate du vin dans les plus jeunes années.

Château Branaire Ducru

Le nez est joliment fruité. La bouche assez tannique, envoie l'ensemble de fruit et de boisé à merveille. La finale gourmande et excitante offre un vin très prometteur.

Château Lagrange

Superbe nez, très complexe. La bouche est aussi impressionnante, très aromatique. Les tannins soyeux et élégants emmènent le vin sur une finale exemplaire.

Il va faire parler de lui...

Château Gruaud Larose

Le nez est très floral. Un peu réduit. La bouche est toute différente, des notes de poivre et de fruit un peu cuit. L'ensemble n'est pas convaincant. Un déséquilibre flagrant avec la finale dure et tannique me suggère un oubli obligatoire sur cette cuvée.

Château Langoa Barton

Le nez est fantastique. Très ouvert et le fruité et les épices excellentes. La bouche est pleine de sève, avec un superbe gras. Un vin tout en finesse de fruit et d'acidité qui lui donne un avenir plus que prometteur.

Château Léoville Barton

Le nez évoque les épices douces. La bouche, plus fruitée, apporte un vin racé et ample. Les tannins un peu durs ne manqueront pas de se fondre rapidement. La finale boisée semble destinée le vin à une grande garde.

Château Leoville Poyferré

Nez grillé. En bouche, de jolis arômes de cassis et de myrtilles mêlés aux touches florales et minérales. La finesse en fin de bouche est somptueuse et l'acidité parfaite. À retenir sans faute.

Château Talbot

Un nez bien ouvert. Une bouche volumineuse de fruité avec une acidité salivante et des tannins très fondus. Le bois en finale vient épauler l'ensemble pour rendre encore plus croustillant le vin. Incontournable.

Dégustation des Saint Estèphe.

Château Cos Labory

Le nez fumé. La bouche très tannique révèle de belles notes parfumées, un soupçon eucalyptus. La finale est longue. Vin intéressant.

Château Lafon Rochet

Nez puissant de fruit noirs. En bouche le vin se montre aussi présent et avec des tannins bien marqués. Les notes sauvages de fruits et de senteur de sous bois annoncent un vin grandissime. Une finale exemplaire en acidité et en finesse.

Château Les Ormes de Pez

Le nez est fin et racé. Le fruit est surprenant de velouté. Les fruits rouge, fraise et groseille dominant. La longueur est magnifique, à la fois puissante et fine. L'équilibre est parfait. À l'aveugle, ce vin perturbe tout dégustateur. Au moins 2 caisses en cave !

Château Phélan Ségur

Le nez flatteur. La bouche présente une belle matière, le fruité est séduisant. Le boisé reste discret et l'acidité parfaite. Un vin irréprochable.

Château Meyney

Nez discret. La prise en bouche est très agréable. Le velouté de la matière est somptueux. Les notes de framboise et de cassis sont délicieuses. La finale est longue. Un vin de bonne garde.

Dégustation des vins chez Haut Brion

La Chapelle de la Mission Haut Brion

Second vin de La Mission Haut Brion depuis 1991.

La bouche est riche de saveur de fruits rouges, groseille, framboise. Une finale de fruit bien murs et avec l'acidité très fraîche. Mérite toute attention.

Château Le Bahans Haut Brion

Le nez est à peine ouvert. En bouche les doux arômes de confiture de fraise de moka et d'épices sont très agréables. La fin de bouche est longue et une pointe d'eucalyptus rafraîchi l'ensemble. Encore un second vin bien réussi.

Château La tour Haut Brion

Le nez est un peu plus végétal. Le vin en bouche est franc de goût, les fruits et les notes grillées sont équilibrées. La finale est longue.

Château La Mission Haut Brion

Le nez est très ouvert. En bouche, on ressent immédiatement les tannins. Les fruits noirs viennent ensuite et des notes de prunes fraîches et de réglisse en finale sont étonnantes. C'est très long et puissant. Belle structure générale.

Château Haut Brion

Le nez est fumé. La bouche, est très complexe. Le vin est souple, les tannins grumeleux et l'acidité rafraîchissante. Les fruits en finales sont bien murs et c'est interminable !

Je pense que ce sera le vin le plus coté des premiers.

Château Laville Haut-Brion **blanc**

Le nez est sur les fruits à noyaux. La bouche confirme et les notes d'ananas et d'amande douce de grillé et de mangue. La finale est gourmande, il m'est difficile de le gaspiller, je bois tout ! 48% de sémillon et 52% de sauvignon.

Château Haut-Brion **blanc**

Le nez est plus discret. La bouche offre une belle palette aromatique. Beaucoup d'exotisme aussi, La matière est un peu plus droite que Laville. Ce vin de très grande garde est réservé aux connaisseurs de Haut Brion Blanc.

Les blancs ont été vendangés fin Août. La maturité parfaite du sémillon et du sauvignon révèle des vins de grande qualité.

Dégustation Pomerol au Château Gazin

Château la Pointe

Beau nez grillé (je ne l'ai pas fait exprès...) la matière en bouche est puissante et avec beaucoup de sève. L'ensemble bien complexe est épaulé de tannins marqués et d'une pointe amère en finale. Les fruits sont bien murs, mais un peu lourd.

Château Petit Village

Le fruit est présent, la cerise et le cassis. Des notes un peu confiturées de fin de bouche se mêlent au grillé et les tannins sont très beaux. La finale est longue et aromatique.

Château Gazin

Le nez est confituré. En prise en bouche, le vin est très rond, très opulent. Le fruité est gourmand et les tannins fondus. Belle finale avec une grande fraîcheur sur de jolies notes toastées et de fruits noirs.

Château l'Evangile

Nez puissant. En bouche, le vin a un bon gras, un fruité présent de beaux tannins mais peu d'acidité. Le fruit en final est plaisant avec de belles notes de barrique.

Château la Croix de Gay

Le nez est fumé. En bouche, le vin est bien fruité avec des notes viandées. La finale est très longue sur des arômes d'humus et le boisé est discret. Très longue finale.

Château La Conseillante

Le nez est un peu réduit. En bouche, l'alcool est très présent et les notes de tabac et de café domine. Le fruit est discret et le vin est un peu lourd.

Château la Cabane

La bouche est fraîche, de belles notes minérales mêlée de petits fruits rouges et avec de jolis tannins. Un très bon rapport qualité/prix a surveillé.

Château Clinet

Nez réglissé. L'attaque est grasse et avec beaucoup de fruits .les tannins sont fondus et la finale superbe. Le millésime 2005 est sans doute la plus grande réussite de la Famille Laborde depuis le rachat de la propriété en 1998.

Château Beauregard

Le nez est bien mur. Le vin en bouche est soyeux, les fruits rouges dominant. Une touche mentholée rafraîchit l'ensemble. De belles notes de terroir se mêlent aux fruits en finale.

Dégustation des Saint Emilion au Château Grand Mayne

Château Trotevielle

Ce Château ne me laisse en général peu de bon souvenir. Mais sur ce millésime, j'ai eu le plaisir de goûter un vin avec un fruit excellent, des tannins bien marqués mais agréables

Château Grand Corbin Despaigne

Le nez est fruité. Les doux arômes de mures et de tabac sont délicieux. Les tannins charpentés et l'acidité donnent de la fraîcheur. Le vin possède une très bonne structure. La finale est longue et savoureuse.

Château Maison Blanche

Le nez est marqué terroir. L'attaque en bouche est onctueuse. Les notes de sous bois et de fruits rouges. Les tannins sont charpentés. La finale est longue. Très réussi, me rappelle le 2003 avec un peu plus d'acidité.

Château La Couspaude

Le nez sent le mout frais. La bouche est grasse grillée et des tannins souples. La matière est puissante et délicate à la fois.

Château Grand Mayne

Un nez très fin. La prise en bouche est élégante, les fruits sont présents, le cassis est juteux le bois est fin. La finale est longue.

Château Franc Mayne

Le vin est bien structuré, avec une belle mâche. Les fruits sont excellents et une présence d'acidité rafraîchit beaucoup l'ensemble. Une minéralité superbe et des tannins bien murs me laisse entrevoir un avenir très prometteur et certainement un vin de révélation pour ce millésime. (A peine 30000 bouteilles.)

Château La Dominique

Le nez est quelconque. En bouche c'est du bois et des échardes de 30 centimètres...
On oublie.

Clos Fourtet

Nez fermé. L'attaque est moelleuse. Les tannins un peu rude, une pointe acide agréable mais une finale très courte.

Château La Gaffelière

Le nez est fruité. La prise en bouche est souple, les tannins sont murs et l'ensemble à une belle fraîcheur. La finale est complexe et longue. Belle réussite.

Château La Tour Figeac

Le nez est bien mur et grillé. L'attaque a beaucoup de souplesse et les tannins sont murs. La finale grillée. Belle pointe acide et très longue finale.

Vin séduisant.

Château Figeac

Voici un vin tout en profondeur et en largeur. Le velouté en bouche est super, tout est bien mur, l'acidité et les tannins équilibrés. La finale est confiturée et le boisé un peu plus présent mais agréable.

Château Dassault

Voici un vin qui magnifique ! Le fruit est bien présent. La bouche est souple et croustillante. L'ensemble gourmand frais et très long avec des beaux tannins. A retenir sans fautes.

Château Cap de Mourlin

Nez minéral. La bouche est ronde, grasse. Le boisé et présent, les fruits viennent après avec une belle acidité. La fin de bouche est un peu lourde.

Château Tertre Roteboeuf

Encore une pure merveille de F. Mitjaville !

Le nez est délicieux. Et la bouche...arghhh j'ai envie de passer la nuit dans la cave. Un fruit fin et complexe. Du velours en bouche prune, cassis, chocolat, confiture de groseille. Tannins fondus, acidité fraîche. Un vin éclatant de pureté et d'équilibre.

Le plus grand Tertre que j'ai goûté a ce jour.

Château Canon La Gaffelière

Le nez est fermé. L'attaque en bouche est grasse et tannique. La finale est courte, et un peu grillée. Difficile.

Château Canon

L'attaque est puissante. Les fruits très murs et friands. L'ensemble est équilibré est de belle finale. J'ai beaucoup aimé.

Château Berliquet

L'attaque est franche, le fruit mur et le boisé présent. Une finale longue et grillée.

Château Belair

Nez fumé et réglissé. La prise en bouche est souple, assez puissante et les fruits noirs très mûrs. La finale est longue, mais une note de poudre a canon me semble particulière.

Château Beau Séjour Bécot

La bouche est grillée, pleine de fruits gourmands, je dirais même explosifs ! les tannins sont charpentés et l'acidité parfaite. Une pure merveille.

Château Pavie Macquin

Le nez est discret. En bouche, c'est le festival ! Très suave, plein de fruit juteux. La structure est superbe, les tannins et l'acidité bien mariés. Il y a de la subtilité dans ce vin, les notes de terres humides se fondent parfaitement dans les fruits noirs. Une merveille.

Château Larcis Ducasse

Le nez est boisé. En bouche, un fruit classique et élégant s'appuie avec la barrique pour donner une finale friande avec l'aide de l'acidité.

Château Larmande

Le nez est évolué. La bouche est aussi sur des arômes d'évolution laissant la place à un vin un peu décevant. La finale est sans grande finesse.

Château Troplong Mondot

L'attaque est dure. Le boisé très présent. Typique de Troplong. Les fruits ont de la peine à se découvrir. Le vin a quand même une belle matière mais il faut l'oublier en cave quelques années absolument.

Château Balestard La Tonnelle

L'attaque est délicieuse. Le fruit est gourmand. Le boisé apparaît aussitôt pour épauler la matière. Les tannins sont souples et croquants. Excellente finale.

Château Angélys

Nez grillé. Le vin est puissant et velouté. La finesse des fruits est délicieuse. Bien murs ils apparaissent un peu plus présent en fin de bouche. Je regrette un manque d'acidité.

Dégustation des vins du Vignoble Gérard Perse.

Château Sainte Colombe

La bouche est puissante. Une pointe végétale en milieu de bouche rafraîchi l'ensemble. Les tannins sont assez souples, la finale correcte. Bon choix.

Clos l'Eglise

Nez épicé. L'attaque en bouche est ample. Le fruit est généreux et les tannins marqués. Les doux arômes de cèdre et de réglisse sont agréables. La finale est torréfiée et poivrée.

Château Bellevue Mondotte

Ou là là ! Pour du extrait, c'est du extrait.

Le vin est noir, au nez de pruneaux et de cerises. Le fumé en bouche et la concentration de fruits est absolument bouleversante. Finale interminable, mais ce vin est vraiment pour les amateurs de vins surpuissants. Elevage en fût pendant 24 mois.

Château Pavie

Le vin est plus « léger » que le précédent. Mais avec quand même beaucoup de matière. Les tannins bien charpentés, le fruit noir et des arômes de confiture et d'épices sont présents. L'acidité est agréable et la finale de belle longueur. Ce vin aura de toute évidence une note outre atlantique respectable...

Château Monbousquet Blanc

Le vin est assez méconnu. Assemblage de Sauvignon blanc et gris, de Sémillon et de Muscadelle. Le nez est typé. On retrouve de superbes arômes de baies de cassis, de fleur, d'acacias. Le gras est bon et la finale légèrement ananas. Le faible passage en fût lui procure un grillé très discret. Environ 3000 bouteilles de production.

Voici donc mes commentaires. et pour résumer l'ensemble de ces dégustations, je peux vous annoncer sans crainte que le millésime va faire parler de lui de nombreuses années.

Tous les châteaux nous proposent des vins extrêmement riches et fruités. Margaux est l'appellation qui m'a le plus marquée tant la puissance des vins est différente de toutes les

années précédente. Les Saint Julien et les Pauillac ont un avantage sur la finesse. Les vins de rive droite sont aussi de véritables bombes. Le merlot qui a connu une maturité excellente profite de beaucoup d'avantage. Certain vignobles on connus un peu de botrytis, d'où une richesse de fruité parfois trop marqué.

Je n'ai pas eu le temps de goûter les Sauternes, mais j'ai demandé à un excellent dégustateur de la place de Bordeaux de me faire parvenir ces commentaires.

« Il y a une très belle année à Sauternes avec une concentration un peu moins forte qu'en 2001 mais un équilibre et une finesse tout à fait splendide.

Cela me rappelle le style du millésime 1988 alors que 2001 me fait penser au 1989 »

Les très belles réussites : +++++

La Tour Blanche

Suduiraut

Doisy Daene

Sigalas Rabaud

Lafaurie Peyraguey

Nairac

Climens

Yquem

Les belles réussites : ++++

Rieussec

Coutet

Bastor Lamontagne

Rayne Vigneau

Guiraud

Myrat

2005 Moulis

« Des vins fortement charpentés avec du gras et un joli fruit .Bonne longueur en bouche. Classiques ils vont très bien vieillir. Comme le millésime 1986 »

Chasse spleen +++++

Maucaillou +++

Poujeaux +++

Voici donc que de belles nouvelles pour l'ensemble. Mais, il y a toujours un mais, nous allons rencontrés une hausse des prix. Beaucoup d'acheteurs du monde entier étaient présent lors de ces dégustations, les Américains ont annoncés leur intérêt pour le 2005. Le pire va venir de Parker lorsque ces notes seront connues. Les châteaux ont également annoncés un contingent à la baisse pour les premières tranches. Il va falloir réagir très très vite...

Je vous remercie d'avoir pris le temps de lire cette lettre qui reste une passionnante expression de pouvoir vous transmettre mon impression sur des vins dégustés dans le vignoble le plus beau du monde.

David THIBAUT